

奨励品種 ナバナ品種「はるの輝」

(園試 南部分場)

1. 来歴

「はるの輝」は、昭和58年に東北農業試験場(盛岡試験地)がトワダナタネ採種ほ場の群落から、表皮のワックス質が欠如した自然突然変異株を発見し、系統選抜し・固定した品種である。

本県では、平成元年から盛系234号の系統名で試験に供し、品種特性及び地域適応性等について調査・検討してきた結果、外観・食味とも優れたナバナ優良品種と認められた。

なお、本品種は平成6年8月に品種登録された。

2. 特性の概要

- (1)形態的特性 ①草丈(草高)はオータムポエムや早陽1号より長い。②分枝数はオータムポエムや早陽1号より多い。③葉型は楕円形で、欠刻が深く、毛じは殆どない。
- (2)生態的特性 ①抽苔期、開花期は三陸つぼみ菜より遅い晩生種である。②花芽形成に要する低温遭遇期間は約9週間と長い。③耐倒伏性はやや劣る。
- (3)品質特性 ①花茎、花蕾、葉などの植物体は、表皮を覆う粉状のワックス質がなく、光沢があり、茹でると鮮緑色で外観が優れる。②収穫茎(茎葉・蕾)の食味は、苦味がなく、やや甘味を有し、柔らかで青臭みがないことから、ナバナとしての用途に適している。③花茎の1本重は、オータムポエムや三陸つぼみ菜より重く、太い。
- (4)収穫特性 ①収穫始期は、南部沿岸地域のハウス栽培(8月播種、9月定植)で、3月中旬からとなり、その場合の収量水準は、概ね、a当たり150kgである。

3. 奨励品種に採用したい理由

現在、県南部・沿岸地域では冬春期温暖な気象条件を生かした特産野菜の適品目選定が望まれており、「はるの輝」は、オータムポエムや三陸つぼみ菜と異なった茎葉・蕾型の品種であり、外観・食味とも非常に良好なことから、本県のオリジナルナバナ品種として、三陸沿岸地域を中心とした産地化が期待されている。

また、本品種は晩生種であり、従来 of 早生・中生種との組み合わせにより、ナバナの長期継続出荷も可能となり、産地力の向上も図られると考えられこと等から平成7年度より奨励品種としたい。

4. 主な適応地域及び普及見込み面積

- (1)適応地域：県南部および沿岸地域 (2)普及見込み面積：30ha

5. 栽培上の留意点

(1)播種適期は8月中旬から9月下旬で、遅播きほど収量が低下する。(2)晩生種のため、栽培期間が長くなるので、後作との調整が必要となる。(3)露地栽培の収穫始期は、ハウス栽培に比べ約1ヵ月遅れる。(4)収穫期に低温に遭うと、茎にアントシアンが発現するので注意する。(5)根こぶ病には抵抗性がないので、アブラナ科作物との連作や発生ほ場での栽培を避ける。

6. 試験成績

表1 品種別生育量(平成4年、播種期:8月18日、定植期:9月9日、ハウス栽培、南部分場)

品種名	播種後60 日の草高 (cm)	収穫終了株分解調査				株当たり収量				
		摘心高 (cm)	地際茎径 (cm)	一次側枝 (本)	二次側枝 (本)	合計 (本)	本数 (本)	調整重 (g)	茎径 (cm)	1本重 (g)
はるの輝	54.8	90.0	5.1	13.8	30.6	44.4	27.6	369.3	0.74	13.4
オータムホープ	40.0	26.5	3.4	8.3	26.9	35.2	37.5	313.2	0.68	8.4
早陽1号	40.0	36.1	3.2	10.0	24.6	34.6	23.8	195.1	0.68	8.2

表2 播種期別収量(平成3年、南部分場、ハウス栽培)

品種名	播種月日 (月日)	定植月日 (月日)	抽苔時期 (月日)	収穫		a 当たり収量		品質 1本重(g)
				収穫始め (月日)	収穫終わり (月日)	本数(本)	調整重(kg)	
はるの輝	8/30	9/13	2/9	3/13	4/30	10,024	183.6	18.3
	9/10	10/2	2/9	3/13	4/30	8,888	151.4	17.0
	9/20	10/8	2/9	3/13	4/30	7,802	132.7	17.0
	9/30	10/22	2/9	3/16	4/30	5,283	91.5	17.3
	10/10	10/31	2/9	3/16	4/30	4,543	79.4	17.5

表3 抽苔誘起に要する低温処理期間と処理後抽苔までの日数(東北農試)

品種名(平成)	年度	低温処理期間(週)						春播性 の判定	注)低温処理条件: 温度5℃、蛍光灯15時間照明
		0	1	3	5	7	9		
		極高~		高	中	低	極低~		
はるの輝	3	-	-	-	50	32	29	18	極低
	4	-	-	-	51	42	26		
	平均				51	37	28	(18)	
農林16号	3	-	51	42	31	26	23	13	
	4	82	53	37	27	23	19	-	やや高
	平均	(82)	52	40	29	25	21	(13)	

表4 食味特性の調査(南部分場)注)おひたしにして食味調査。ゆで方:沸騰したお湯で2分間ゆでる。パネラーは6人。

項目	はるの輝			三陸つぼみ菜		
	元年	2年	3年	元年	2年	3年
外観:色・光沢	濃緑・有	濃緑・有	濃緑・有	緑・無	緑・無	緑・無
食味:甘味	有	有	有	やや有	やや有	やや有
苦味	無	無	無	無	無	やや有
食感	極良	極良	極良	良	良	良
評価	品質,食味 優れる	品質,食味 優れる	品質,食味 優れる	品質劣る	茎細く 品質劣る	茎細く 劣る